

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 <i>Mayonnaise</i>	5
2.2 Emulsi.....	9
2.3 Karagenan.....	11
2.4 <i>Xanthan Gum</i>	14
2.5 Minyak Wijen	17
2.6 Minyak Bekatul	20
2.7 Hipotesis	24
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan Penelitian	
3.1.1. Bahan Utama	25
3.1.2. Bahan Uji dan Analisis	25
3.2 Alat Penelitian	26
3.3 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	26
3.4 Tahapan Penelitian	
3.4.1. Preparasi Gel Karagenan	28
3.4.2. Pembuatan <i>Mayonnaise</i> Campuran Minyak Wijen 25% dan Minyak Bekatul 75%	28
3.5 Analisis sifat fisiko-kimia.....	30
3.6 Rancangan Percobaan.....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Karakteristik Campuran Minyak Wijen 25% dan Minyak Bekatul 75%	39

4.2	Karakteristik <i>Reduced Fat Mayonnaise</i> dengan Berbagai Konsentrasi Campuran Minyak Wijen dan Minyak Bekatul	
4.2.1.	Kadar Lemak Total	43
4.2.2.	Aktivitas Antioksidan	44
4.2.3.	Kadar Total Phenolik	45
4.2.4.	pH	47
4.2.5.	Warna.....	48
4.2.6.	Viskositas.....	51
4.2.7.	Observasi Mikroskopik.....	53
4.2.8.	Stabilitas Emulsi	56
4.2.9	Evaluasi Sensoris <i>Reduced Fat Mayonnaise</i> Campuran Minyak Wijen 25% dan Minyak Bekatul 75%	57
4.3	Stabilitas <i>Reduced Fat Mayonnaise</i> Campuran Minyak Wijen 25% dan Minyak Bekatul 75% Selama 28 Hari Masa Penyimpanan Pada Suhu 4°C	
4.3.1.	Stabilitas Emulsi	60
4.3.2.	Stabilitas pH.....	63
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan.....	65
5.2	Saran	66
	Daftar Pustaka	67
	Lampiran	